



ASP Terre di Castelli – Giorgio Gasparini Nidi d’infanzia di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Montale, Savignano s/P, Spilamberto, Vignola
 Unione Terre di Castelli – Territori di Castelnuovo Rangone, Castelvetro, Guiglia, Marano s/P, Savignano s/P, Spilamberto, Vignola, Zocca
 Cooperativa Italiana di Ristorazione – Area Emilia Est -Sede di Modena - Via Elsa Morante, 71
 CENTRO DI PRODUZIONE PASTI “LA MADIA” di SPILAMBERTO – CUCINE SCOLASTICHE di CASTELVETRO, GUIGLIA, MARANO, VIGNOLA, ZOCCA
 Dietista di riferimento Messori Camilla - TEL. 059/785739 – FAX 059/7863000 – camilla.messori@cirfood.com




NIDI, SCUOLE D’INFANZIA E PRIMARIE – MENU’ PRIMAVERA - ESTATE 2023 in vigore dal 03/04/23 – 1° settimana

Il menù e il relativo elenco ingredienti e allergeni e i menù etico-religiosi disponibili, sono consultabili sui seguenti siti:


www.aspvignola.mo.it (nidi d’infanzia) e www.terredicastelli.mo.it/servizi alla persona/scuola/mensa (scuole d’infanzia e primarie)

02/03/2023

© → NELLA STAGIONE CALDA PREVISTO PRIMO PIATTO ASCIUTTO

DATE		PRIMO PIATTO	SECONDO PIATTO	CONTORNO	PANE E FRUTTA	MERENDA
1° SETTIMANA	L	Pasta integrale al tonno	Frittata semplice	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Biscotti
03/04 – 07/04	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Hamburger di bovino al forno	Piselli al sugo	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
08/05 – 12/05	M	Piatto unico: cannelloni ricotta e spinaci	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
12/06 – 16/06	G	Crema di legumi con farro / farro estivo ©	Fettina di pollo agli aromi	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
04/09 – 08/09	V	Pasta al pesto	Pesce gratinato al forno	Fagiolini all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
09/10 – 13/10						
2° SETTIMANA	L	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Asiago I+P - Tortino di ricotta N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Pane/fette con marmellata
10/04 – 14/04	M	Pasta alle verdure	Arrosto di maiale	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
15/05 – 19/05	M	Pasta al pesto di zucchine	Polpette di tonno	Spinaci all’olio	Pane e Frutta fresca	Cracker
19/06 – 23/06	G	Passato di verdure e legumi con riso/ Riso primavera ©	Portafogli - Prosciutto cotto N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
11/09 – 15/09	V	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Burger vegetariano	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
16/10 – 20/10						
3° SETTIMANA	L	Pasta integrale al pomodoro e ricotta	Pesce gratinato al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
17/04 – 21/04	M	Crema di legumi con orzo / Orzotto con verdure ©	Fettina di pollo alla palermitana	Patate	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
22/05 – 26/05	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Polpette di lenticchie alla pizzaiola	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Tortino al limone
26/06 – 30/06	G	Pasta al ragù	Sformato di patate	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
18/09 – 22/09	V	Passato di verdure e legumi con pastina (N+I)/pasta all’ortolana ©	Pizza margherita (P.U. x Prim.)	Insalata mista	Frutta fresca	Taralli
23/10 – 27/10						
4° SETTIMANA	L	 Pasta zucchine e porri	Mozzarella I+P –Ricotta e parmigiano N	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
24/04 – 28/04	M	Pasta integrale alla pizzaiola	Pollo al forno	Verdura cotta	Pane e Frutta fresca	Pane/fette con marmellata
29/05 – 02/06	M	Crema di carote con orzo /Risotto parmigiana©	Happy burger	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
25/09 – 29/09	G	Piatto unico: Lasagne al forno	-----	Pinzimonio	Pane e Frutta fresca	cracker
30/10 – 03/11	V	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Pesce in crosta di mais	Fagiolini all’olio	Pane e Dolce	Frutta fresca
5° SETTIMANA	L	Riso allo zafferano	Prosciutto cotto	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Schiacciata
01/05 – 05/05	M	Passato di verdure e legumi con pastina /pasta al ragù lenticchie©	Pesce gratinato al forno	Purè di patate	Pane e Frutta fresca	Plumcake allo yogurt
05/06 – 09/06	M	Pasta all’olio extravergine d’oliva	Torta di ceci e zucchine	Spinaci all’olio	Pane e Frutta fresca	Frutta fresca
02/10 – 06/10	G	Pasta alla ligure	Cotoletta di pollo al forno	Verdura fresca	Pane e Frutta fresca	Mousse di frutta
06/11 – 10/11	V	Crema di zucchine con farro (N+I)/ farro all’ortolana ©	Pizza margherita (P.U x Prim)	Insalata mista	Frutta fresca	Frutta fresca

NOTE: P = primarie • I = infanzie • N = nidi • Venerdì 1° settimana **DOLCE** in sostituzione della Frutta fresca (**TORTA**)

 IL PRIMO DEL GIORNO E’ PREPARATO UTILIZZANDO LA PASTA DEL PASTIFICIO PALANDRI, REALIZZATA CON GRANO BIOLOGICO COLTIVATO NEL TERRITORIO DI PISA (entro i 200 km fissati dai CAM), MACINATO E TRASFORMATO ALL’INTERNO DEL MEDESIMO CHILOMETRAGGIO, QUINDI CON FILIERA INTERAMENTE A KM ZERO

• **CONTORNO:** per i nidi d’infanzia in abbinamento alla verdura fresca viene sempre fornita anche verdura cotta; quando ci sono piatti unici viene sempre fornito un doppio contorno • **FORMAGGIO:** per i nidi d’infanzia sempre bis ricotta/parmigiano

SI INFORMANO I GENTILI UTENTI CHE GLI ALIMENTI PRESENTI NEL MENU’ POSSONO CONTENERE UNA O PIU’ SOSTANZE CHE PRODUCONO ALLERGIE O INTOLLERANZE COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO. Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. UE 1169/11 –allegato II e s.m.): Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati), crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, lattosio, frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia), sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi e tutti i derivati dei prodotti in elenco. **Si invitano i consumatori allergici ad uno o più degli allergeni sopra riportati a richiedere informazioni sugli ingredienti utilizzati al personale**